ミラクルブレードⅢ・パーフェクションシリーズナイフセット　取り扱い説明書
～ シェフ・トニーのミラクルブレード使い方ガイド ～

＜ミラクルブレードⅢ・パーフェクションシリーズ　ナイフセット＞をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に本説明書を必ずお読みください。説明書の内容を無視した使い方は、重大な事故につながる危険性がございます。尚、この取り扱い説明書は、必ず保管し、今後必要の際には、その都度ご確認いただきますよう、お願いいたします。

Dear Valued Customer,（大切なお客様へ、）

Thank you for purchasing the MIRACLE BLADE III® The Perfection Series™ cutlery.
（この度は＜ミラクルブレードⅢ　ナイフシリーズ＞をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。）

Years of culinary experience and research went into designing this special series.
（このナイフシリーズは、厨房での長年の実践経験をもとに研究・開発された結果、このデザインにたどりついたという逸品です。）

We're sure our knives will you’ re your time in the kitchen easier, faster and more enjoyable.
（このナイフを使えば、あなたがキッチンで費やさなければならない時間は、より短くなって、仕事も楽々、ますますお料理が好きになりますね。）

On behalf of the entire MIRACLE BLADE® team, welcome to the family of happy MIRACLE BLADE III® users.
（まずは私が「チーム・ミラクルブレードⅢ」を代表して、あなたをファミリーの一員として歓迎します。それでは、楽しんでください。）

— Chef Tony（シェフ・トニー）

《重要》使用上の注意　～安全の為に～

《注意》：この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害が発生したりすることが想定される内容を示しています。

《注意》

- 非常に鋭く、切れやすいナイフです。十分すぎるくらいの注意をしてお取り扱いください。
- 食品を調理する目的以外で使用しないでください。
- お子さま、乳幼児には使用させないでください。
- ご使用中は、ナイフから目を離さないでください。
- 刃の部分には絶対に素手で触らないでください。
- 水、洗剤、せっけんや、油分などの付着した手でナイフを使用しないでください。
- ナイフの持ち手部分が汚れたり、濡れたりした場合は、必ず拭き取って乾かしてから使用してください。
- 使用前に刃こぼれやガタつきなどが無い事を確認してからお使いください。万が一、異常がみられる場合は使用を中止してください。
- 必ずまな板の上で使用してください。
- 強く力を入れて、たたき切るような使い方はしないでください。
- 固い野菜や果物、骨などの固いものを切る時には特にケガに注意してお取り扱いください。また、固すぎるものは無理に切ろうとしないでください。
- 必ず、使用に適した服装でお取扱いください。また、使用時は素足ではなく、足を保護する物を着用してください。
- 家庭用に設計されておりますので、業務用には不向きです。ご使用の際は、自己責任のもとでお願いいたします。
- 刃物ですので、必ずお子さま、乳幼児の手の届かない所で保管してください。また、刃がむき出しにならない状態にして保管してください。
- 火や高温になるものの近くに置いたり、加熱したりしないでください。
- 誤って落とした際は、絶対に落下している途中のナイフをつかもうとしないでください。
- ご使用の際は、握り手の部分を正しく持ってご使用ください。

＜ミラクルブレードⅢ　ナイフシリーズ＞特長

～　調理における様々なシーンに応える充実のラインナップ　～

【握り手】：

人間工学に基づいた設計でより使いやすく。

【刃】：

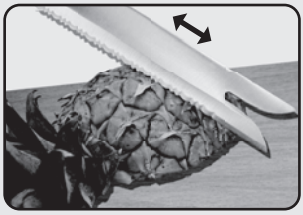
材質は非常に固い高級ステンレススチール（硬度 52 度、ロックウェル C 等級）でつくられています。非常に固い素材でできている為、鋭い刃が長持ち。

【切れ味の秘密】：

全てのナイフの材質は非常に硬度の高い高級ステンレスで作られています。さらに、独自の研究により設計された鋭い刃が、今までのナイフとは一味違う、驚くほどの切れ味を生んでいるのです。柔らかい物から固い物まで、スムーズでシャープな切れ味を発揮します。

【意匠登録済：1178163、1168265、1168266】

オールパーパス・スライサー・ナイフ



やわらかい野菜から固い冷凍食品まで幅広い用途の「万能ナイフ」です。

肉、魚、野菜など材料を選びません。その鋭い切れ味で、スライス、角切など、使い方も自由自在。切る時は、材料に当てて、優しく引くだけでその切れ味を実感していただけます。

上から下に押して切るのではなく、前後に大きくスライドさせるように動かしながら切りますと、このナイフの実力を最大限に発揮させることができます。

《カット・スライス》

やわらかい野菜から固い冷凍食品まで幅広い材料をカット・スライスできます。刃の手前側を材料に当て、下方向に軽く押しながら、ゆっくりと引き切りをするか、前に動かしながら切ります。力を入れて「切る」のではなく、余分な力を抜き、ナイフの重さを利用して、「刃に切らせる」イメージで使う事がコツです。

《カービング（肉料理の薄切り）》

ローストビーフ、ローストチキンなどのかたまりの肉、大きめの魚やハムなどを薄くスライスする時に使います。

ローストビーフ、ローストチキンなどは、オーブンから出した後１０～２０分程置き、内部の肉汁を落ち着かせてからスライスします。

スライスの際は、包丁の先端をやや下に向けるように角度をつけ、力を抜いて包丁の重みで切るような感覚で、ナイフを前後にまっすぐ、できるだけ大きく動かしながらスライスしていきます。動かすスピードは、速すぎず遅すぎず、一定のスピードを保つのがコツです。厚みが均等に、切り口が水平になるようにスライスすると、きれいに見えます。

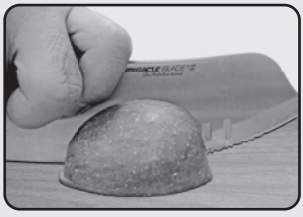
《冷凍食品》

まず切り始めの位置を決め、刃の根元に近い部分を使って浅く溝を刻みます。ナイフが横すべりしない程度の溝が刻めたら、刃を溝にしっかり当て、力まずに切りたい方向へ軽く力を加えながら刃を前後に大きく動かして切ります。この時、凍っている食品はすべりやすいので、気を付けます。材料はすべりにくい場所に置き、ナイフを持っていない方の手で材料をしっかりと押さえます（タオルなどを使っていただくとより押さえやすくなります）。

《パン・スポンジケーキ》

余分な力が入っていたり、刃を下に押すように切りますと、パンやスポンジケーキはつぶれてしまいます。ナイフを前後にまっすぐ、できるだけ大きく動かしながら力を抜いて包丁の重みで切るような感覚で、スライスしていきます。「刃に切らせる」イメージで使う事がコツです。

ロックンチョップ・ナイフ



私たちの自信作のナイフです。大きめの、重量感のある刃を付けており、力強いきれ味が特徴です。カーブさせてある刃の先端の方を使って普通のナイフと同じように切ることもでき、また、刃の根元の方を使い、ナイフの重さを生かしたぶつ切りをするにもぴったりです。ナイフの背の部分には「アキュコントロールボール」がつけられており、この部分を包み込むようにして持てば、重さのバランスがちょうどよい位置でナイフを持ちながら切ることができるため、大きめのナイフでも楽々扱うことができます。

《ぶつ切り》

重量感のある鋭い刃を生かし、柔らかいもの、固いもの、肉、魚、チーズまでをスライスしたり、ぶつ切りにしたりする時に最適です。ナイフの背についている「アキュコントロールボール」を利用してナイフを持ちながら切りますと、切るときに力がダイレクトに伝わり、ナイフをより扱いやすくなります。

《チョッピング（千切り、小間切り）》

ナイフの重さと、先端がカーブしている刃の形状を生かして、野菜の千切りや様々な材料の小間切りをするのにも向いています。

《その他の使い方》

・骨付き肉のカットやぶつ切り・ソーセージやハムのカット・魚や肉のカット・野菜、チーズのカットやスライス・ナッツ類やハーブなどの刻み切り、みじん切り

チョップンスクープ・ナイフ

にんにくやハーブなどをみじん切りにする時に最適なナイフです。ナイフの背についている「アキュコントロールボール」を利用してナイフを持ちますと、ちょうどいいバランスでナイフが持てるようにできています。刃は薄く平たく、側面が広くなるようにつくられており、みじん切りにした食材をナイフの側面ですくってフライパンなどに入れることができます。

《刻み切り・みじん切り》

野菜やハーブなどの細かい刻み切り、みじん切りなどに最適です。

《その他の使い方》

・冷凍のクッキー生地やパン生地、ソーセージなどのカットに

フィレナイフ

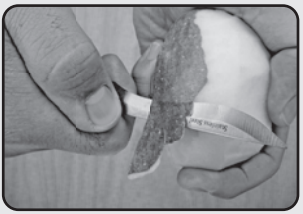
薄くしなやかな刃を持ち、先端は細くなっているので、小回りもききます。

骨に沿ってスムーズに動かすのに便利なので、肉や魚の身と骨を切り離したり、魚をさばいたりする作業に適しています。

《その他の使い方》

・鶏肉の骨取り・魚をおろして切り身に・魚の皮剥ぎ

ペアリングナイフ



果物や野菜の皮むきや飾り切りなどの細かい作業に適しています。デザインに特徴があり、曲線にそって正確に動かすために、刃が内側にカーブしています。また、できる限り小回りがきくように、小さく細くつくられています。

ステーキナイフ（小型万能ナイフ）

ステーキナイフとしてはもちろん、切れ味がよいので、小型万能ナイフとしてご使用いただけます。

キッチン用ハサミ

切れ味鋭いキッチン用の万能ハサミです。少し大きめにつくられておりますので、ローストチキンのカットなどもすることができます。

《オリジナルジューサーご使用方法》

① 生の野菜やフルーツのみ使用してください。
② ジュースにするフルーツを準備します。オレンジ・レモンなどは、皮をむき、フタのカップ部分に収まるように、半分に切っておきます。ストロベリー、ラズベリー、ぶどう、チェリーなどのフルーツは、種を取りそのままフタのカップ部分に入れます。りんご、グレープフルーツ、メロン、スイカなどの大きなフルーツは、フタのカップ部分に収まるようにカットしてから入れます。
③ しぼり器の下部にカップを取り付け、フルーツを入れたフタのカップ部分をしぼり器にゆっくり押しつけながら回し、ジュースを絞ります。
④ 注ぎ口からコップに注ぎます。お好みにあわせて様々なフルーツをブレンドしてもお楽しみいただけます。無添加、無濃縮のフレッシュジュースです。できたてをなるべく早いうちにお召し上がりください。

【お手入れ】

使い終わったジューサーは常に清潔に保ってください。ジュースを絞った後にフタのカップ部分に残ったフルーツや野菜の残りかすは丁寧に取り除き、必要に応じて中性洗剤を使用し、水洗いしてください。お手入れに熱いお湯や食器洗浄機は使用しないでください。洗浄後は完全に乾燥させてから保管してください。

《その他・取り扱い上の注意事項》

【使用上のご注意】

- ナイフは常に清潔に保ってください。
- ご使用後はすぐに洗い、よくすすいだ後、水気を切って風通しのよいところで充分乾燥させてから、保管してください。
- ナイフの刃は非常に鋭いため、取り扱いの際は十分にご注意ください。
- ナイフの品質と美しさを保つために、洗浄は丁寧に手洗いでおこない、食器洗浄機は避けてください。
- 直刃以外（波状の刃など）は砥ぐことができませんので、砥がないでください。無理に砥ぎますと、切れ味が低下したり、刃の破損の原因になることがございます。
- 乱暴に扱われたり、極端に固いものを切りますと、刃が破損したり、切れ味が落ちたりすることがございます。
- ナイフ、刃を硬いものにぶつけないでください。また、台所シンクや床への落下等、強い衝撃を与えないでください。
- 使用する際は、必ず木製またはプラスチック製のまな板をご使用ください。
- 洗う際は、金属素材のたわし、スポンジは使用しないでください。
- ご使用後は柔らかいスポンジにセッケンまたは中性洗剤をつけ、ナイフを背の部分からはさみ込むようにして軽く全体を洗ってください。洗う際にスポンジが刃先に当たらないように注意してください。
- つけ置き洗いはしないでください。ナイフに水分、洗剤、セッケンを付けたまま放置しないでください。
- 保管の際、刃と刃が接触するような状態で保管されますと、切れ味が落ちることがございます。
- 破棄する場合は、刃・刃先で怪我をする危険のないよう刃を包み、地区の廃棄物取り扱い規定に従い不燃物（危険物）として破棄してください。

※ より末永く、より安全に、ミラクルブレードⅢ・パーフェクションシリーズナイフセットを使用していただくため、別売りのミラクルブレード専用の木製ナイフブロックをお買い求めの上、収納・保管をしていただくことをおすすめいたします。

【素材】：
刃 – ステンレススチール（ロックウェル C 等級） 持ち手 - ポリプロピレン
（中国製）

※包丁の携帯について
正当な理由無く、刃物を携帯することは、銃刀法、軽犯罪法で禁じられています。「調理目的地への往路・復路」「購入時の往路・復路」「研ぎ直し等を依頼する場合の往路・復路」以外での包丁の携帯は、処罰の対象となる場合がございますので、十分ご注意ください。

株式会社 e-chance
〒140-0013 東京都品川区南大井 3-24-13
Copyright ©2010 e-chance. All Rights Reserved